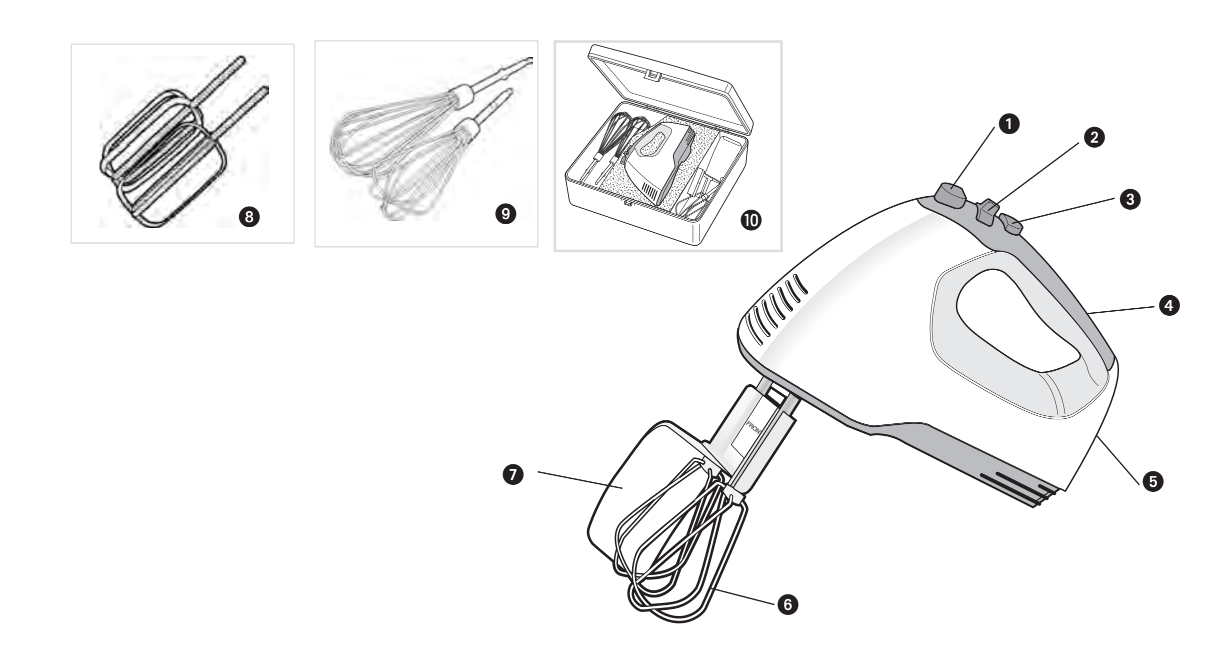
Size: 21.75" x 17"

Product may vary slightly from what is illustrated. /Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado./Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



1. Beater eject button
2. Speed control switch
3. Power boost button
4. Comfort-Grip™ handle
5. Heel rest
† 6. Professional beaters (models MX250-MX350) (Part #12MX250-A-HB)
† 7. Spatula attachment (models MX215-MX350) (Part #12MX250-B-HB)
† 8. Traditional beaters (models MX150 & MX215) (Part #12MX78WS-C-NW)
† 9. Whisk attachments (models MX215, MX300, MX350) (Part #12MX78WS-D-NW)
† 10. Storage case (model MX350) (Part #MX-SC)
† Consumer replaceable/removable parts

1. Botón extractor de batidores
2. Control de velocidad
3. Botón de impulso
4. Mango suave al contacto
5. Talón de descanso
† 6. Batidores estilo profesional (modelos MX250-MX350) (No. de pieza 12MX250-A-HB)
† 7. Espátula (modelos MX215-MX350) (No. de pieza 12MX250-B-HB)
† 8. Batidores tradicionales (modelos MX150-MX215) (No. de pieza 12MX78WS-C-NW)
† 9. Batidores de alambre (modelos MX215, MX300, MX350) (No. de pieza 12MX78WS-D-NW)
† 10. Estuche de almacenamiento (modelo MX350) (No. de pieza MX-SC)
† Reemplazable/removible por el consumidor

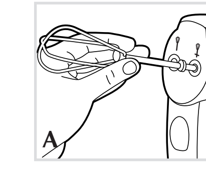
1. Bouton éjecteur de fouets
2. Commande de vitesse
3. Bouton de pleine puissance
4. Poignée à prise souple
5. Talon d'appui
† 6. Fouets de style professionnel (modèles MX250-MX350) (pièce n° 12MX250-A-HB)
† 7. Spatule amovible (modèles MX215-MX350) (pièce n° 12MX250-B-HB)
† 8. Fouets traditionnels (modèles MX150-MX215) (pièce n° 12MX78WS-C-NW)
† 9. Fouets à de type manuel (modèles MX215, MX300, MX350) (pièce n° 12MX78WS-D-NW)
† 10. Étui de rangement (modèle MX350) ((pièce n° MX-SC)
† Pièce amovible e remplaçable par le consommateur

How to Use

This product is for household use only.

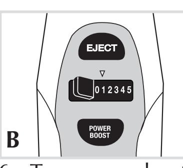
Important: For warranty verification, do not remove line cord sticker.

1. Be sure mixer is off (0) and unplugged before inserting or removing attachments.



- **To insert wire beaters (Models MX250-MX350):** Match beater with the collar near its stem end to the illustration located near the opening **(A)**. Push in beater, rotating slightly if necessary, until it locks into place. Insert other beater into the second hole, also rotating it if necessary, until it locks into place.
- **To insert traditional beater or whisk attachments:** Both the traditional beaters and the whisk attachments can be inserted into either opening of the mixer. Gently push in each beater, rotating it slightly if necessary, until it locks into place.

2. Plug cord into an outlet.
3. Place ingredients to be mixed in a bowl. Holding the mixer by the handle, insert beaters into center of food in bowl.



4. Use the mixing guide below to select the correct speed **(B)** for the food you are mixing. Generally, it is best to start on the lowest speed (1), then increase speed with beaters immersed in the food.
5. Guide beaters/whisks continuously through the mixture for uniform mixing. If you'd like to scrape the sides or bottom of bowl using a handheld utensil, be sure to turn speed control switch off (0). Place mixer on heel rest so that batter will drip back into bowl.
6. To remove beaters/whisks, push beater eject button (B). **Caution:** Be careful when ejecting the beaters/whisks since they come out of the mixer quickly. You may want to eject them into bowl or into a sink.

Using Spatula Attachment (Models MX215-MX350)

The spatula attachment is designed to scrape dry ingredients or batter from the bowl as you mix. Use it when mixing thin (pudding, pancake batter) to medium batters (cake mixes, muffins, frosting) and for whipping mashed potatoes. It is not recommended when beating egg whites, whipping cream, or when mixing thick cookie dough. The spatula attachment should not be used with the whisk attachments.

1. Be sure mixer is unplugged and the speed control switch is in the off position (0). Insert wire beaters or traditional beaters into mixer.
2. Hold mixer by handle with beaters facing forward. The spatula attachment should be positioned so spatula is to the right of the beaters.



3. Weave the top of spatula attachment under left beater shaft and over right beater shaft. The word FRONT on attachment should face out from front of mixer. Snap the attachment onto beater shafts **(C)**.
4. As you mix, place front edge of spatula attachment against side of bowl and move it forward slowly along side of bowl to scrape away buildup and blend ingredients back into beaters.

Note: If the spatula attachment detaches during use, be sure to turn off mixer before attempting to reattach spatula to beaters.

Power Boost

1. The POWER BOOST button, located below speed control switch, lets you increase mixing speed to the maximum power level from any setting. When you feel mixer slowing down or straining in tough mixing tasks (such as mixing cookie dough), press POWER BOOST button.

Note: Do not operate POWER BOOST button for more than 2.5 minutes.

2. As soon as you release POWER BOOST button, mixer will return to your pre-selected speed.

Mixing Guide

Use the following guide for speed selections. Note: Start mixing at the lowest speed and gradually increase as needed. For best results, use whisk attachments (certain models) to whip light, fluffy mixtures, heavy cream, or eggs, at speed #5.

SPEED	FUNCTION	USE
1 (Low)	Blend	To blend flour/dry ingredients, and liquids for batters and cookie doughs. To blend nuts, chips, raisins into cookie doughs.
2 (Low/Med)	Stir	To prepare sauces, puddings, muffins, and quick breads. To stir thin batters.
3 (Medium)	Mix	To prepare batters and cake mixes. To cream butter and sugar or mix eggs into batters.
4 (Med/High)	Beat	To beat whole eggs, frozen desserts, frostings. To mix light batters like popovers.
5 (High)	Whip	To whip fluffy mixtures, whipped cream, egg whites, and mashed potatoes.
Power Boost		Use at any speed setting to get maximum power for tough mixing tasks

Mixing Tips

1. For best results when beating egg whites, do not use an aluminum or plastic bowl. Use a stainless steel, copper, or glass bowl. Beat at the highest speed.
2. For best results when whipping cream, chill the cream, beaters, and bowl. Start with the lowest setting and gradually increase to whip (#5) as the cream begins to thicken.
   Note: For best volume when whipping cream, do not use the spatula attachment.

Care and Cleaning

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

1. Be sure speed control switch is in off (0) position and cord is unplugged before cleaning any part of mixer. Eject beaters/or whisk attachments.
2. The beaters and whisk attachments may be washed in warm, sudsy water or in a dishwasher. Dry all parts thoroughly before storing.
3. Clean the mixer or cord with a damp cloth. To remove stubborn spots, wipe surfaces with a cloth dampened in sudsy water or a mild, non-abrasive cleaner. Follow with a clean, damp cloth. Do not use abrasive cleaners on any part of mixer as they can damage the finish.

Storing The Mixer

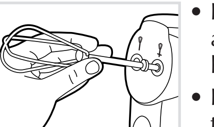
- To prolong the life of the unit, avoid jerking the power cord or straining it at the plug connection.
- To store, coil cord in loops and secure it with attached cord tie. Do not wrap cord around mixer.
- Store unit and accessories in storage case (Model MX350).

Como usar

Este aparato es solamente para uso doméstico.

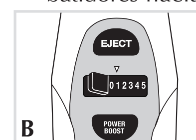
Importante: Para verificación de la garantía, por favor no retire la etiqueta del cable eléctrico.

1. Asegúrese que la batidora esté apagada en la posición (0) y desconectada antes de instalar o retirar los accesorios.



- **Instalación de los batidores de alambre (Modelos MX250-MX350):** Introduzca el batidor de alambre según aparece en la ilustración **(A)**. Empuje y gire el batidor ligeramente en la batidora hasta quedar segura. Repita el mismo proceso e instale el otro batidor en el segundo orificio.
- **Instalación de los batidores tradicionales o de los batidores de alambre:** Los batidores tradicionales y batidores de alambre se pueden instalar en cualquiera de los dos orificios de la batidora. Empuje y gire con cuidado las aspas o los batidores hasta quedar bien sujetos.

2. Enchufe la batidora a una toma de corriente.
3. Vierta los ingredientes que desea mezclar adentro de un recipiente. Sujete la batidora por el mango y oriente los batidores hacia el centro de la mezcla.



4. Utilice la guía de mezclar provista a fin de escoger la velocidad apropiada **(B)** para los ingredientes que desea batir. Generalmente, resulta mejor iniciar el mezclado a la velocidad baja (1) y luego se puede aumentar una vez que las aspas estén sumergidas en la mezcla.
5. Se recomienda guiar los batidores continuamente para lograr un mezclado uniforme. La mezcla que se acumula en el fondo o en los costados del recipiente se puede juntar con una espátula de mano. Para hacerlo, asegúrese de apagar la batidora. Coloque la batidora sobre el talón de descanso de manera que la mezcla gotee adentro del recipiente.
6. Para retirar los batidores, presione el botón de extraer los batidores (B). **Precaución:** Se debe tener prudencia para extraer los batidores ya que éstas se desprenden muy rápido. Se recomienda extraer los batidores adentro del recipiente o en un fregadero.

Uso de la espátula (modelos (MX215-MX350):

Mientras la batidora está en funcionamiento, la espátula sirve para recoger los ingredientes secos o la mezcla que se acumula en los costados del recipiente. Se puede utilizar para juntar las mezclas líeras (como la de los panqueques o los budines) o las mezclas más espesas (como la de los pasteles, los muffins, el merengue) y para cremar el puré de papas. No se recomienda utilizar la espátula para batir las claras de huevo, para batir la crema ni para mezclar la masa espesa de las galletas. La espátula no se debe utilizar en combinación con los batidores de alambre.

1. Ajuste el control de velocidad a la posición de apagado (0) y asegúrese que la batidora esté desconectada. Instale los batidores de alambre.
2. Sujete la batidora por el mango con las aspas hacia adelante. La espátula se debe instalar de manera que permanezca a la derecha de los batidores.



3. Pase la parte superior de la espátula por debajo del eje del batidor izquierdo y sobre el eje del batidor derecho. La palabra FRENTE en la espátula deberá quedar orientada hacia afuera, en la superficie delantera de la batidora. Introduzca la espátula en los ejes de la batidora **(C)**.
4. A medida que uno mezcla, el borde delantero de la espátula se debe mantener contra el costado del recipiente para recoger los ingredientes y juntarlos con la mezcla.

Nota: Si la espátula se llegase a desprender durante el mezclado, asegúrese de apagar la batidora antes de instalarla nuevamente.

Botón de impulso

1. El botón de impulso situado debajo del control de velocidad, permite aumentar la velocidad del mezclado al nivel más elevado desde cualquier ajuste. Cuando la batidora comienza a funcionar más despacio o a esforzarse debido al espesor de la mezcla (como la masa de las galletas), se puede presionar el botón de impulso.

Nota: No haga funcionar el botón de impulso por más de 2,5 minutos a la vez.

2. La batidora reasume la velocidad preajustada en cuanto se suelta el botón de impulso.

Guía de mezclar

Utilice la guía a continuación para seleccionar velocidades. Nota: Inicie el mezclado a la velocidad más baja y gradualmente auméntela conforme sea necesario. Para lograr mejores resultados, utilice los batidores de alambre (incluidos en ciertos modelos), para batir mezclas ligeras y espumosas, crema, o huevos, a la velocidad #5.

VELOCIDAD	FUNCIÓN	USO
1 (baja)	Unir	Para unir harina/ingredientes secos con líquidos para las mezclas y la masa de galletas. Para unir nueces, chocolates, pasas a la masa de galletas.
2 (baja-media)	Remover	Para preparar salsas, budines, y panes ligeros. Para revolver mezclas ralas.
3 (media)	Mezclar	Para preparar mezclas y pasteles. Para cremar el azúcar con la mantequilla o para unir los huevos a una mezcla.
4 (media-elevada)	Batir	Para batir huevos enteros, postres congelados, merengues. Para las mezclas ligeras de los panes de huevo.
5 (elevada)	Cremar	Para batir mezclas ligeras, crema batida, claras de huevo, y puré de papas.
Botón de impulso		Se puede utilizar a cualquier velocidad para máxima potencia en las funciones pesadas.

Consejos para mezclar

1. Para lograr mejores resultados al batir las claras de huevo, utilice un recipiente de acero inoxidable, de cobre o uno de vidrio. No se recomienda utilizar recipientes de aluminio ni de plástico. Bata las claras a la velocidad más elevada.
2. Para batir crema, se recomienda enfriar primero la crema, los batidores de alambre y el recipiente. Comience por batir la crema a la velocidad más baja y auméntela gradualmente a la velocidad más elevada (#5) hasta que la crema espese. Nota: Para cremar la mezcla debidamente, no utilice la espátula.

Cuidado y limpieza

El aparato no contiene piezas reparables por el consumidor. Para servicio, acuda a personal de asistencia calificado.

1. Antes de limpiar la batidora o antes de lavar los accesorios, asegúrese de ajustar el control de velocidad a la posición (0) y desconecte el aparato de la toma de corriente. Extraiga los batidores.
2. Los batidores se pueden lavar con agua tibia enjabonada o en la máquina lavaplatos. Seque bien los accesorios antes de almacenarlos.
3. Limpie la batidora y el cable con un paño humedecido. Para eliminar las manchas persistentes de las superficies de la batidora utilice un paño humedecido con agua enjabonada o con un limpiador no abrasivo. A fin de evitar daños al acabado de la batidora y de los accesorios, no se debe utilizar limpiadores abrasivos.

Almacinamiento de la batidora

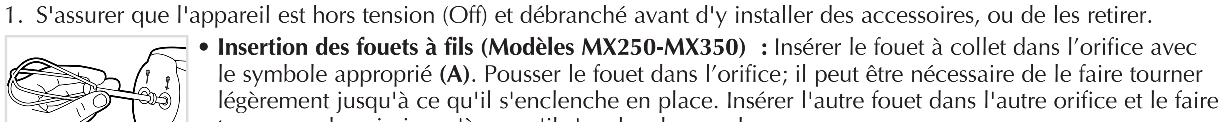
- A fin de prolongar la vida útil del aparato, evite tirar del cable o dañarlo de la unión con el enchufe.
- Para almacenar la batidora, enrolle el cable y átelo con el sujetador incluido. No enrolle el cable en torno al aparato.
- Almacene la unidad y los accesorios en el estuche de almacenamiento (Modelo MX350).

Utilisation

Le produit est conçu pour une utilisation domestique seulement.

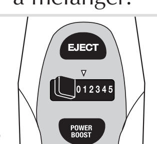
Important : Afin de pouvoir en vérifier la garantie, ne pas retirer l'étiquette du cordon d'alimentation.

1. S'assurer que l'appareil est hors tension (Off) et débranché avant d'y installer des accessoires, ou de les retirer.



- **Insertion des fouets à fils (Modèles MX250-MX350) :** Insérer le fouet à collet dans l'orifice avec le symbole approprié **(A)**. Pousser le fouet dans l'orifice; il peut être nécessaire de le faire tourner légèrement jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place. Insérer l'autre fouet dans l'autre orifice et le faire tourner au besoin jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place.
- **Insertion des fouets traditionnels ou des fouets de type manuel :** Les fouets traditionnels et les fouets de type manuel sont interchangeables; on peut donc insérer tout fouet dans tout orifice. Pousser doucement le fouet dans l'orifice; il peut être nécessaire de le faire tourner légèrement jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place.

2. Brancher le cordon dans une prise.
3. Verser les ingrédients dans le bol, saisir le batteur par sa poignée et placer les fouets au centre des aliments à mélanger.



4. Choisir la vitesse appropriée à la tâche **(B)**. Habituellement, il est conseillé de commencer à basse vitesse (1) et d'augmenter la vitesse lorsque les batteurs sont bien immergés.
5. Guider continuellement les fouets dans le mélange pour obtenir un mélange homogène. Mettre l'appareil hors tension (Off) lorsqu'on veut gratter la paroi du bol avec un ustensile manuel. Déposer le batteur sur son talon d'appui de façon à ce que les fouets dégouttent dans le bol.
6. Pour retirer les fouets, appuyer sur le bouton éjecteur de fouets (B). **Mise en Garde :** Prendre garde lorsqu'on retire les fouets car ils sont rapidement éjectés. Il est conseillé de les diriger vers le bol ou un évier.

Utilisation de la spatule amovible (modèles MX215-MX350)

La spatule amovible est conçue pour gratter les ingrédients secs ou le mélange de la paroi du bol lorsqu'on se sert du batteur. Se servir de la spatule lorsqu'on bat des mélanges légers (comme de la crème dessert ou du mélange à crêpes) ou des mélanges un peu plus consistants (comme des mélanges à gâteaux et à muffins, ou des glaçages) et lorsqu'on réduit des pommes de terre en purée. Il est déconseillé de s'en servir pour monter les blancs d'œufs en neige ou pour fouetter de la crème, ni pour préparer d'épais mélanges comme de la pâte à biscuits. NE PAS se servir de la spatule amovible avec les fouets de type manuel.

1. S'assurer que l'appareil est hors tension (OFF) et débranché. Insérer les fouets dans le batteur.
2. Saisir le batteur par sa poignée avec les fouets vers l'avant. Il faut placer la spatule de sorte qu'elle se trouve à la droite des fouets.



3. Enrouler le haut de la spatule sous la tige du fouet de gauche et par-dessus celle de celui de droite. Le mot DEVANT inscrit sur la spatule devrait être visible. Enclencher la spatule sur les fouets **(C)**.
4. Pendant le mélange, placer le rebord avant de la spatule contre la paroi du bol et la déplacer lentement vers l'avant afin de gratter les ingrédients secs et le mélange.

Note : Lorsque la spatule se détache en cours d'utilisation, il faut d'abord mettre l'appareil hors tension avant de tenter de la réinstaller.

Pleine puissance

1. Le bouton de pleine puissance qui se trouve sous la commande de vitesse permet d'augmenter la vitesse au maximum peu importe la vitesse établie. Lorsque le batteur ralentit ou force en raison de l'épaisseur du mélange (comme de la pâte à biscuits), il suffit d'appuyer sur le bouton de pleine puissance.

Note : Ne pas se servir du bouton de pleine puissance pendant plus de 2,5 minutes.

2. Lorsqu'on relâche la commande, le batteur revient à la vitesses établie.

Guide de mélange

Consulter le présent guide pour choisir la vitesse. Note: Commencer à mélanger à la plus basse vitesse et augmenter graduellement jusqu'à l'obtention de la vitesse voulue. Afin d'optimiser les résultats, utiliser les fouets à fil supplémentaires (certains modèles) pour fouetter des mélanges légers et onctueux, de la crème épaisse ou des œufs à la vitesse 5.

VITESSE	FONCTION	UTILISATION
1 (basse)	Incorporer	Pour incorporer la farine et les ingrédients secs dans les mélanges et les pâtes à biscuits. Pour incorporer des noix, des brisures de chocolat et des raisins secs dans les pâtes à biscuits.
2 (basse-moyenne)	Brasser	Pour préparer des sauces, des crèmes desserts, des muffins et des pains à levée rapide.
3 (moyenne)	Mélanger	Pour préparer des mélanges à gâteaux, ainsi que pour réduire le beurre en crème et y incorporer du sucre, ou ajouter les œufs dans les mélanges.
4 (moyenne-élevée)	Battre	Pour battre des œufs entiers, des desserts congelés et des glaçages. Pour mélanger des mélanges légers.
5 (élevée)	Fouetter	Pour obtenir des mélanges légers et onctueux et de la crème fouettée, ainsi que pour monter des blancs d'œufs en neige et réduire des pommes de terre en purée.
Pleine puissance		S'utilise peu importe le réglage de la vitesse afin d'obtenir la puissance maximale lors de mélanges ardus.

Conseils relatifs au mélange

1. Afin de maximiser les résultats lorsqu'on bat des blancs d'œufs, ne pas utiliser un bol en plastique ni en aluminium. Se servir d'un bol en acier inoxydable, en cuivre ou en verre. Utiliser la vitesse maximale.
2. Afin de maximiser les résultats lorsqu'on fouette de la crème, réfrigérer la crème, le bol et les fouets. Commencer à mélanger à la plus basse vitesse et augmenter graduellement jusqu'à la vitesse 5 (WHIP) à mesure que la crème épaissit. Note : Ne pas se servir de la spatule.

Entretien et nettoyage

L'utilisateur ne peut entretenir aucune composante du produit. En confier l'entretien à du personnel qualifié.

1. S'assurer que la commande de vitesse est à la position hors tension (OFF) et que le cordon est débranché avant de nettoyer tout composant du batteur. En éjecter les fouets.
2. On peut laver les fouets dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Bien assécher tous les composants avant de les ranger.
3. On peut essuyer le batteur ou le cordon avec un linge humide. Frotter les taches tenaces avec un chiffon légèrement trempé dans de l'eau savonneuse ou avec un produit nettoyant doux et non abrasif. Essuyer ensuite avec un linge propre et humide. Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs sur tout composant du batteur au risque d'en endommager le fini.

Rangement

- Afin de prolonger la durée de l'appareil, ne pas coincer le cordon ni y exercer une contrainte au niveau de la fiche.
- Pour ranger l'appareil, enrouler lâchement le cordon et fixer les boucles de celui-ci à l'aide d'une attache. Ne pas enrouler le cordon autour de l'appareil. On peut ranger les fouets dans leur emballage original ou dans un tiroir.
- Ranger l'appareil et les accessoires dans l'étui de rangement (modèle MX350).

Size: 21.75" x 17"

PLEASE READ AND SAVE THIS USE AND CARE BOOK.
POR FAVOR LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO.
VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION.



PowerPro®
Mixers
Batidoras
Batteurs



?
USA/Canada 1-800-231-9786
Mexico 01-800-714-2503
www.blackanddecker.com

Accessories/Parts (USA/Canada)	1-800-738-0245
Accesorios/Partes (EE.UU/Canadá)	
Accessoires/Pièces (É.-U./Canada)	

Série/Serie MX150-MX350 Series

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

❑ Read all instructions.
❑ To protect against a risk of electric shock, do not immerse mixer, cord, plug, or base unit in water or other liquid.
❑ Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
❑ Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
❑ Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing, and handheld spatulas and other utensils away from beaters/whisks during operation to prevent injury and/or damage to the mixer.
❑ Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number listed on the cover of this manual.
❑ The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
❑ Do not use outdoors.
❑ Do not let cord hang over the edge of table or counter or touch hot surfaces including the stove.
❑ Remove beaters/whisks and spatula attachment from mixer before washing.
❑ Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

Comfort-Grip™ handle
Note: The soft touch parts of the appliance are free of natural rubber and latex. They are safe for individuals allergic or sensitive to these materials.

POLARIZED PLUG (120V Models Only)
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel or in Latin America by an authorized service center

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se debe respetar ciertas medidas de seguridad incluyendo las siguientes:

❑ Por favor lea todas las instrucciones antes de utilizar el producto.
❑ A fin de protegerse contra el riesgo de un choque eléctrico, no sumerja la batidora, el cable, el enchufe, ni la base del aparato en agua ni en ningún otro líquido.
❑ Todo aparato eléctrico utilizado en la presencia de menores de edad o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
❑ Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de limpiarlo y antes de instalar o retirar los accesorios.
❑ Evite el contacto con las piezas en movimiento. Mantenga las manos, el cabello, la ropa, espátulas de mano y cualquier otro utensilio alejado de los batidores a fin de prevenir el riesgo de lesiones personales o daños a la batidora.
❑ No se puede utilizar ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento, que se haya caído al suelo o que esté dañado. Devuelva el producto al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o arreglen. O se puede llamar gratis al número apropiado que aparece en la cubierta de este manual.
❑ El uso de accesorios no recomendados ni a la venta por el fabricante presenta el riesgo de incendio, choque eléctrico o de lesiones personales.
❑ El aparato no se puede utilizar a la intemperie.
❑ No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes incluyendo la estufa.
❑ Asegúrese de retirar la espátula o los batidores del aparato antes de lavarlos.
❑ Este aparato se deberá utilizar solamente con el fin previsto.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Mango suave al contacto
Nota: La superficie de textura suave engomada de la unidad no contiene caucho natural ni látex. Es segura para aquellas personas alérgicas o sensitivas a dichos materiales.

ENCHUFE POLARIZADO (Solamente en los modelos de 120V)
Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en una toma de corriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en la toma de corriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

Nota: Si el cordón de alimentación es dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes.

❑ Lire toutes les directives.
❑ Afin d'éviter les risques de secousses électriques, ne pas immerger le batteur, le cordon, la fiche ni le socle de l'appareil.
❑ Exercer une étroite surveillance lorsqu'on utilise l'appareil près d'un enfant ou que ce dernier s'en sert.
❑ Débrancher l'appareil avant de le nettoyer, lorsqu'on ne s'en sert pas et avant d'installer ou de retirer les accessoires.
❑ Éviter de toucher aux pièces en mouvement. Éloigner les mains, les cheveux, les vêtements ainsi que les spatules et tout autre ustensile manuel des fouets lorsqu'on se sert du batteur afin de prévenir les risques de blessures ou de dommages au batteur.
❑ Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui est endommagé. Retourner le produit au centre de service de la région pour qu'il y soit examiné, réparé ou réglé électriquement ou mécaniquement. Ou composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture du présent guide.
❑ L'utilisation d'accessoires non recommandés ni vendus par le fabricant présente des risques d'incendies, de décharges électriques ou de blessures.
❑ Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
❑ Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir, et ne pas laisser le cordon entrer en contact avec une surface chaude, y compris le four.
❑ Retirer les fouets et la spatule du batteur avant de les laver.
❑ N'utiliser cet appareil que pour les usages prévus.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

Poignée à prise souple
Note: Les pièces à prise souple de l'appareil ne comportent ni caoutchouc naturel ni latex. Les personnes allergiques ou sensibles à ces matières peuvent donc se servir de l'appareil.

FICHE POLARISÉE (Modèles de 120 V seulement)
L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas tenter de modifier la fiche.

Note : Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut le faire remplacer par du personnel qualifié ou, en Amérique latine, par le personnel d'un centre de sevice autorisé.

NEED HELP?
For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate "800" number on the cover of this book. **Do not** return the product to the place of purchase. **Do not** mail the product back to the manufacturer nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

One-Year Limited Warranty
(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?
- Any defect in material or workmanship; provided; however, Applica's liability will not exceed the purchase price of the product.

For how long?
- One year after the date of original purchase.

What will we do to help you?
- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?
- Save your receipt as proof of the date of sale.
- Check our on-line service site at www.prodprotect.com/applica, or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?
- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?
- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

¿NECESITA AYUDA?
Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio en el país donde usted compró su producto. NO devuelva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA
(No aplica en México, Estados Unidos o Canadá)

¿Qué cubre la garantía?
- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra. Applica no se responsabiliza por ningún costo que exceda el valor de compra del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?
- Por dos años a partir de la fecha original de compra.

¿Cómo se puede obtener servicio?
- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

Esta garantía no cubre:
- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales

BESOIN D'AIDE?
Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. **Ne pas** retourner le produit où il a été acheté. **Ne pas** poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

Garantie limitée de un an
(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)
Quelle est la couverture?
- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Applica se limite au prix d'achat du produit.

Quelle est la durée?
- Un an après l'achat original.

Quelle aide offrons nous?
- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?
- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/applica, ou composer sans frais le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1 800 738-0245.

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?
- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

Quelles lois régissent la garantie?
- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

Póliza de Garantía
(Válida sólo para México)

Duración
Applica de México, S. de R. L. de C.V. garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.
¿Qué cubre esta garantía?
Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.
Requisitos para hacer válida la garantía
Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.
¿Donde hago válida la garantía?
Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.
Procedimiento para hacer válida la garantía
Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.
Excepciones
Esta Garantía no será válida cuando el producto:
A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.
C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Applica de México, S. de R. L. de C.V.

Nota: Usted podra encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado.

Argentina
Servicio Técnico Central
Service New S.R.L.
Atención al Cliente
Ruiz Huidobro 3860
Buenos Aires, Argentina
Tel.: (54-11) 4546-1212

Chile
Servicio Máquinas y Herramientas Ltda.
Av. Apoquindo No. 4867 - Las Condes
Santiago, Chile
Tel.: (562) 263-2490

Colombia
PLINARES
Avenida Ciudad de Quito #88-09
Bogotá, Colombia
Tel.: (57-1) 610-1604/533-4680

Costa Rica
Aplicaciones Electromecanicas, S.A.
Calle 26 Bis y Ave. 3
San Jose, Costa Rica
Tel.: (506) 257-5716 / 223-0136

Ecuador
Castelcorp
Km 2-1/2 Avenida Juan T. Marengo junto Dicentro
Guayaquil, Ecuador
Tel.: (5934) 224-7878/224-1767

El Salvador
Sedeblack Calle A San Antonio Abad
y Av. Lisboa, Edif. Lisboa Local #21
San Salvador, El Salvador
Tel.: (503) 274-1179 / 274-0279

Guatemala
MacPartes, S.A.
34 Calle 4-14 Zona 9
Frente a Tecun
Guatemala City, Guatemala
Tel.: (502) 331-5020 / 360-0521

Honduras
Lady Lee
Centro Comercial Mega Plaza
Carretera a la Lima
San Pedro Sula, Honduras
Tel.: (504) 553-1612

México
Art. 123 y José Ma. Marroquí #28-D
Centro.
Mexico D.F.
Tel.: 01 (800) 714-2499
(55) 1106-1400

Nicaragua
H & L Electronic
Zumen 3, C. Arriba y 15 Varas al Sur
Managua, Nicaragua
Tel.: (505) 260-3262

Panamá
Authorized Service Center Electrodomésticos, S.A.
Boulevard El Dorado, al lado del Parque de las Mercedes
Panamá, Panamá
Tel.: (507) 236-5404

Perú
AV. REPUBLICA DE PANAMA 3535
Ofic 1303
San Isidro
Lima, Peru
Tel.: 2 22 44 14
Fax: 2 22 44 04

Puerto Rico
Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR 00920
Tel.: (787) 782-6175

Republica Dominicana
Plaza Lama, S.A.
Av, Duarte #94
Santo Domingo, República Dominicana
Tel.: (809) 687-9171

Trinidad and Tobago
A.S. Bryden & Sons (Trinidad) Limited
33 Independence Square,
Port of Spain
Trinidad, W.I.
Tel.: (868) 623-4696

Venezuela
Tecno Servicio TS2002
Av. Casanova
Centro Comercial del Este Local 27
Caracas, Venezuela
Tel.: (58-212) 324-0969

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

Comercializado por:
Applica de México, S. de R. L. de C.V.
Manuel Avila Camacho No. 2900-902,
Torre el Dorado, Fracc. Los Pirules,
Tlalnepantla, Edo. de México, CP 54040.
R. F. C. AME-001026- PE3.

Servicio y Reparación
Art. 123 y José Ma. Marroquí # 28 D
Col. Centro, Mexico D. F., CP 06050

Servicio al Consumidor,
Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503

Pub. No. 1000001797-00-RV02

Made in People's Republic of China
Printed in People's Republic of China

250W	**120V~**	**60 Hz**	**MX215-MX350**
175W	**120V~**	**60 Hz**	**MX150**
250W	**220V~**	**50/60 Hz**	**MX250-MX350**
175W	**220V~**	**50/60**	**MX150**

Importado por:
Applica de México S. de R.L. de C.V.
Blvd. Manuel Avila Camacho 2900 Int. 902
Los Pirules, Tlalnepantla,
Edo. Mex.
C.P. 54040
México
Teléfono: (55) 1106-1400
Del interior marque sin costo
01 (800) 714-2499



R22004/12-16-30E/S/F

Fabricado en la República Popular de China
Impreso en la República Popular de China

Fabriqué en République populaire de Chine
Imprimé en République populaire de Chine